「人間が人間らしい生活をする」ということは今日、最も重要なテーマとして、多くの人がいろいろな角度から意見や提案をされています。でもこれを実行するとなると、高度成長経済の中で「豊かな生活とは物を豊かに持つこと」という考えにどっぷりとひたった私達日本人にとっては、結構むずかしいものです。

法律や制度などつくっても、本質的な「心」の問題は解決しそうもありません。それよりも一人一人の人間が、身近な人に“愛とやさしさ”をもって接する努力を惜しまず、さまざまな問題や、状況においても人に対する思いやりの姿勢を失わないことが本質に近づく一番はやい途ではないでしょうか。

人間の生活の中で、食生活もまた大切な部分を占めますが、時々“思いやり”に欠けた料理にお目にかかります。主婦が（時にはご主人が）家族のためにつくる家庭料理、それは「家族がすべての基本」であるからこそ家族に対する気持を大切にし、思いやりを込めてつくりたいものです。

リバーライトは「心の文化」を大切にし、おいしく、しかも楽しい家庭料理をつくることをテーマに「本当に人間を尊重していく」料理道具をつくり続けていきます。

RIVER LIGHT JAPAN

取扱説明

美味しい料理の第一歩

PANを上手に使う基礎知識…その１

1 サビ止め被膜のはがし方
2 PANの表面に酸化被膜をつくるための「カラ焼き」
3 油ならし

1 サビ止め被膜のはがし方

このPANは、皆さんのお手元に届くまでは、サビない様に、表面を防錆塗膜で覆ってあります。まずこの防錆塗膜を次の手順で取り除いてください。

❶ PANの表と裏に貼ってあるシールをはがすと、防錆塗膜の一部が破れます。
❷ 破れた端をつまんで静かに引きはがしていきます。はがれにくい部分はセロテープなどを使って全体をきれいにはがしてください。（テープをPANのふちに貼ると作業がしやすくなります）

裏面も必ずはがしてください。

❸ 次に「カラ焼き」に進んでください。

❷ PANの表面に酸化被膜をつくるための「カラ焼き」

鉄板の表面に油のなじんだ層ができて、はじめて鉄板製のPANはその真価を発揮するのです。素晴らしいあなたのPANにするため、次の作業は必ず行ってください。

❶ PANをガス台に置き強火にして、PAN全体が青っぽい玉虫色になるまで焼いてください。
❷ なお、中華鍋などの深型フライパンは側面の上部が焼けるまでに時間がかかりますので、底の方が焼けたら少し傾けながら焼き上げてください。

◎ 鉄のPANを長く、上手に使いこなすには、この作業は今後も時々必要です。面倒がらずにぜひそのコツをあなたの身につけてください。実はこの青っぽい玉虫色の膜が、油をなじませるために必要な酸化被膜なんです。

注）長時間「カラ焼き」しますとPANの色が青っぽい玉虫色から元のグレーに近い色になりますが、酸化被膜は既にできていますので、ご心配なく次の油慣らしの作業に進んでください。

ここまでの作業にかかる時間

◎ 冬の寒い時と、夏の暑い時とでは少々かかる時間が違います。
◎ 作業に慣れているか、いないかでかかる時間は大いに違います。
◎ 火元が都市ガスなのか、プロパンガスなのかでも、もちろんかかる時間は違います。
◎ PANの大きさ、形状が違っても当然かかる時間は違います。

気温20℃で、かなり作業に慣れた人が都市ガスで行った場合、PANの大きさの違いで下記の通りの時間になりました。
フライパン 24cm：8分　　中華鍋 30cm：18分

❸ 油ならし（PANが手でさわれる位にさめてから行ってください）
この作業には新しい油を使うのが理想ですが、天ぷらなどに使った油でも傷んでいなければ大丈夫です。

❶ 油をPANの深さの1/3位そそぎ入れ、弱火で5分間程加熱します。
❷ 次に油をオイルポットに戻します。（使った油は、料理に再使用できます）
❸ ペーパータオルでPANの内側をまんべんなく、よく油をすりこむ様にふきます。
❹ PANの内側をふくのに使ったペーパータオルでPANの外側も一通りふきます。

ハイッ、これでPANの慣らし作業は全部完了しました。
どうもご苦労様でした。あなたのPANができ上がりました。
今すぐこのPANでお料理できるんですョ！

注）「油慣らし」が終わって、ペーパータオルでふきとると、ペーパータオルが赤茶色に染まることがあります。これはPANの鉄分がペーパータオルに付着したもので無害です。

「油慣らし」は必ず弱火で、絶対に油から煙が立たないように行ってください。少量の油は短時間で高温になりやすく、自然発火することがあります。

PANを上手に使う基礎知識…その２

毎回使う前に

プロのコックさんがフライパンや中華鍋を使うのを見ていると、毎回使い始めに必ず同じ作業をしています。あんまり、いつでも忘れずにやるもんだから、気になって聞いたことがあります。
そうしたらこう言われました。
「プロは味が勝負なんだ、だから道具の特性を最大限活用しなければネ」
鉄のフライパンを上手に使おうと思ったら、お客さん、この**「油返し」**だけは忘れちゃいけないョ！

❶ PANを火にかけ充分あたためます。
❷ それから油をタップリ入れて、PANの肌に油をなじませます。
❸ 油が熱くなり、PANに充分なじんだところで、油をオイルポットに戻します。これが**「油返し」**なのです。
これから必要な油を入れて調理開始です。

使い終わったら

なるべく洗剤を使わずにお湯だけで洗います。洗うには、昔ながらの亀ノ子タワシや竹のスクラバー（ササラ）が適しています。洗い終わったらコンロにのせ水滴を乾かし、表と裏に油をぬります。
これで充分！

PANの手入れ

どんな道具でも同じなんですけど、毎回使うごとに始めの手順と終わりの手順とを間違えずに、手抜きせずにやればおかしな問題が後から起きてくるなんてことはないものなんです。しかし、現実にはちょっと手抜きしてしまったり、間違えちゃったりすることがよくある様です。そうするとPANの場合でも、こげつかせてしまったり、こげつきぐせがついてしまったりするのです。そこで、この様なことが起きた時どうしたらよいのか、ご説明します。

1 こげかすの落とし方

お湯を入れてしばらく煮立たせると、こげかすがPANから浮いてきて落としやすくなります。そのあとナイロンタワシや竹製のササラなどでこげかすを落とします。

注) 金属のヘラなどでガリガリやっている方がいますが、せっかくできている油膜をキズつけてしまいますので、これは絶対やめてください。

2 こげぐせがついてしまったPANの直し方

絶対に間違いのない方法をお話しいたします。

❶ クレンザーと濡れたナイロンタワシでPANの内側を徹底的に磨きます。（油膜を全部とってしまうのです）
❷ 磨き終わったら、水できれいに洗い乾かします。
❸ サンドペーパー*注) でPANの内側を、これも徹底的に磨きます。磨き終わったら水できれいに洗い、水分を完全にふきとります。
❹ 強火で「カラ焼き」します。これは新しいPANの時と同じで、青っぽい玉虫色になるまで焼きます。
❺ 油慣らしをしてでき上がりです。

*注) サンドペーパー（布ヤスリ）は、荒物屋、スーパーの大工道具売場にあります。サイズは週刊誌大で、価格はおよそ100円位です。番手は80〜100番のものをご使用ください。

3 サビてしまった場合のPANの手入れ

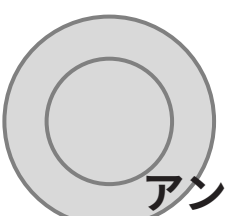
❶ サビている部分をサンドペーパーで徹底的に磨きます。（サビを全部とってしまうのです）　そして磨き終わったら、水できれいに洗い水分を完全にふきとります。
❷ この後は、前記の2の❹❺と同じ様にカラ焼き、油慣らしをしてでき上がりです。

注) もし油分がついていてサビてしまった場合には、「2こげぐせがついてしまったPANの直し方」と同じ方法で手入れしてください。

4 汚れがひどくなってしまったPANの手入れ

日頃の手入れを怠ると、PANの表裏に油で固まった汚れが付着して熱効率が悪くなります。こんな時は次の手順で取り除きます。

❶ ガスを強火にして、汚れのひどい部分に直接火があたる様にして、汚れを全部焼ききります。（煙の出なくなるまで）
❷ 熱がさめてから金属のヘラで表裏の汚れを削り落とします。
❸ さらにクレンザーとタワシで磨き、水で洗い、水分をよくふきとります。
❹ この後は、前記の2の❹❺と同じ様にカラ焼き、油慣らしをしてでき上がりです。



アンケートのお願い！

当社は、お買い上げいただいた製品をいつまでも満足して使っていただくために、万全のアフターサービス体制をとっております。

お手数ですが、アンケートにご協力お願いいたします。ご依頼があれば何年後でもアフターサービスいたします。

POST CARD

切手をお貼りください。

2 7 0 1 4 0 3

千葉県白井市河原子261

株式会社リバーライト行

キリトリ線

ご感想をどうぞ

アンケートカード

お買上げ品 □エッグパン　□クレープパン　□オムレツパン　□マイティパン
□ソテーパン　□ステーキパン　□チャイナパン　□ザ・オムレツ

サイズ（センチ） □16　□18　□20　□21　□22　□23　□24　□26
□27　□28　□30　□33　□36　□S　□M　□L

お買い上げ店　　**価格**

お名前（フリガナ）　　**年令**

住所　〒

電話番号

家族　　名

〒（郵便番号）は必ずご記入ください。
むずかしい漢字にはフリガナをお願いします。

●本品をなにでお知りになりましたか。

（イ）お店で　（ロ）人から聞いた　（ハ）リバーライトのブックレットで　（ニ）雑誌
（ホ）祝品・記念品として頂いた　（ヘ）プレゼントされた　（ト）通販カタログ
（チ）インターネット　（リ）その他

●特にお気に召した点は次のうちどれですか。

（イ）デザインが良い　（ロ）価格が適当　（ハ）丈夫で長持ちしそう
（ニ）良い料理ができそう　（ホ）贈り物としてとても良いから　（ヘ）その他

鉄板をえらんだ理由

よく「鉄に油がなじむ」と言われます。間違ってはいないけれど、かなり不正確な表現です。フライパンや鍋には、鉄、アルミ、銅、ステンレス、等の金属がよく使われますが、どれ一つとして表面に油がしみこむ素材はありません。それなのにフライパンというと、なぜ鉄が良いと言われるのでしょう。

三つの理由があります。

① 鉄はカラ焼きすると、表面に酸化被膜と呼ばれる多孔質状の膜ができるのです。そして、この孔のたくさんある酸化被膜に油が浸み込むから、なじんだ状態になるのです。他の金属ではこの膜ができないのです。だから鉄のPANで調理するとこげつきにくく、おいしくできるのです。

② 熱の伝わり方が同じ火力で比較すると、他の金属よりマイルドなのです。

③ 鉄製のPAN或いは鍋で調理すると、食品に鉄分がまざり貧血防止に非常に良いのです。

だから私達は鉄板をえらびました。

“ きんぴらごぼう ” や “ れんこん炒め ” を鉄のPANで調理するとアルミなどの鍋で行ったときより色が黒っぽくなることがあります。これは野菜に鉄分が吸収されるためです。味にまったく影響ありませんし、鉄分が含まれて健康に良いのでご安心ください。
ただし鉄のPANで調理し終わったらすぐに器に移してください。入れたままにしておくと鉄くさくなってしまいます。

木の柄を使った理由

洋の東西を問わず、何千年もの昔から人が使う道具の柄は「木」だったのです。
それがフライパンの柄だけは同じ鉄板でつくられていたのは、昔は暖炉やかまどで料理していたので木の柄では燃えてしまうからだったのです。その後プラスチックに代わってきたのは原料の石油が安く、大量生産しやすいという作る側の都合だったようです。
私達はお使いになるあなたの立場で考えた結果、「木」を採用しました。フライパン料理は油と火と水をたくさん使う危険な作業だけに、●熱を伝えず、●持ちやすく、●濡れ手でもすべらない「木」を使いました。そして簡単に脱着でき、傷んだら交換できるデザインにしました。

もし、こんなことで困ったら…

取手にガタが生じて、ぐらついてきたら…

ボルトの輪に丈夫な棒を入れて、ちょっときつくなるまで時計回りに締めてください。

取手が焦げたり、割れたり、締めてもガタが直らなくなったら…

別売りの取手とボルトに交換できます（有料）。交換部品は、販売店か当社宛てにお問い合わせください。

ご注意

長年使っていて、ボルトがサビてゆるまないときがあります。取手の交換修理が必要な場合は、当社宛てにご連絡ください。

パンカバー

◎ パンカバードーム

板厚1.0mmアルミ製・アルマイト仕上げ
直径27・30・33・36cmのチャイナパン用の
4サイズ

◎ パンカバーデラックス

板厚1.0mmアルミ製・アルマイト仕上げ
直径16・18・20・22・24・26・27・28・30・
33cm用の10サイズ

その他のキッチンウェア

◎ ラドル
ステンレス製の中華お玉

◎ スパチュラ
ステンレス製の中華返し

◎ ワックリング…中華ゴトク

◎ ウッドスチームラック
直径27・30・33・36cm用の
4サイズ

◎ 天ぷらラック
ステンレス製
直径27・30・33・36cm用の
4サイズ

◎ ジャーレン
ステンレス製　直径24センチ

◎ スクラバー
サイズS・L

◎ チョップスティック
33・37・39・45cmの4サイズ

アフターサービスについて

◎ 説明書の通りに正しく使用されていて万一不具合が生じた場合には、たとえ何年後でも満足して使っていただけるようにアフターサービスいたします。

◎ また、うっかりまちがった使い方をされて不具合が生じた場合でも、最善の方法でアフターサービスいたします。どのようなことでも、お気軽にお問い合わせください。

子育てと料理

インスタント時代への反省

モノがあふれる豊かな時代に育った人達が母親となり、子育てに時間と手間を取られ、いらいらしているようです。テレビや雑誌のコマーシャルで、手を抜くこと、便利なこと、すべてをインスタントにすることが合理的であり、良いことだと吹き込まれ、ゆっくりと時間と手間をかけねばならない育児に対して、気づかぬうちに拒否反応を起こしているのかもしれません。

“ おふくろの味 ”がなつかしいのは、母親が自分のために手間ひまかけ、心をこめてつくってくれた慈愛へのなつかしさなのです。

食欲のないとき、塩味をきかせてこぶりに握ってくれたおむすびにこめられた母の愛です。豊かになりすぎ、便利になりすぎたために失ってしまったほんとうの愛。人間性あふれた心の豊かな愛の姿を、この辺で取り戻そうではありませんか。

母

その大きな愛に感謝を捧げます。

電磁調理器で使う時の注意

ガスのコンロは炎の熱がフライパン全体を包むように熱します。これに対し、電磁調理器はトッププレートに接したフライパンの底だけに熱が発生します。しかも中央部に熱が集中するため温度差が生じフライパンの中心部が熱膨張によって変形（外にふくらむ）することがあります。

⃠禁止	電磁調理器で使い始めの『から焼き』を行うとフライパンの底が変形します。できたら別のガスコンロで『から焼き』してください。それができない時は被膜をはがしたあとに、すぐ『油慣らし』を行ってお使いください。（最初に酸化被膜がなくても、鉄は使っているうちに次第に油がなじんでいきます。） 料理するときに、フライパンをのせて、いきなり【強】にしないでください。また、どのような場合にも【空炊き】は絶対にしないでください。

上手な使い方

まず調節を【弱】にしてしばらく熱し、その後【中】から【強】に、徐々に強くしてから料理を始めてください。こうすることで比較的変形を防ぐことができます。

万一底が変形した場合は？

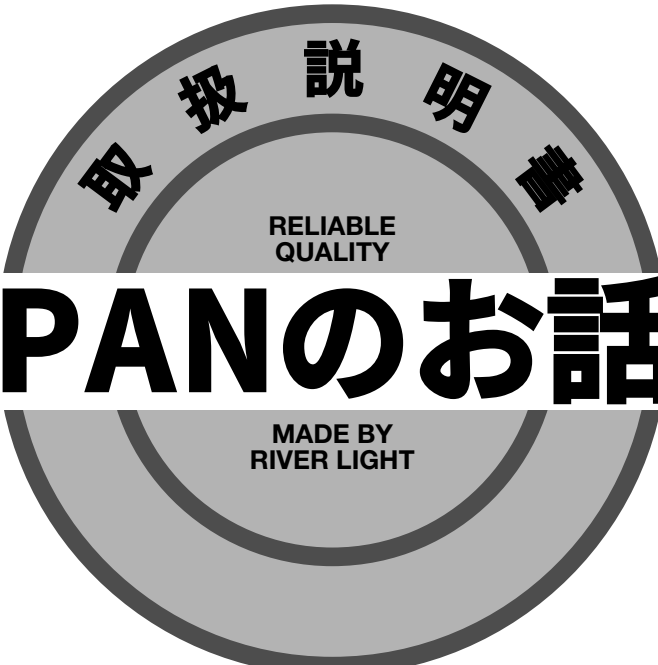
底が凹んだところに料理油が溜まりやすく、電磁調理器の上で多少カタカタして安定が悪くなります。しかし料理はほとんど同じようにできます。そのままお使いになってください。

★ 残念ながら底を平らに直すことはできません。電磁調理器で使うと『こうなるもの』と割り切ってお使いいただく必要があります。

品質表示

材質	：冷間圧延磨き鋼板（底の厚さ＝1.6mm以上）
鍋の表面仕上	：サビ止めビニールパック塗装
取手	：天然木

株式会社 リバーライト
〒270-1403 千葉県白井市河原子261　TEL 047-497-0198(代)



注意！

正しく安全にお使いいただくために、必ず取扱説明書をよく読んでからお使いください。

（電磁調理器で使う場合は、裏表紙の説明を先にお読みください。）